Iulian Boldea, Dumitru-Mircea Buda, Cornel Sigmirean (Editors)
MEDIATING GLOBALIZATION: Identities in Dialogue
Arhipelag XXI Press, 2018

LA TRADUCTION DU LANGAGE GASTRONOMIQUE : ENJEUX ET DEFIS

Maria Elena Milcu

Assoc. Prof., Hab. Dr., "Lucian Blaga" University of Sibiu

Abstract:The city of Sibiu is going to be declared in 2019 the " European Gourmet Region," a great opportunity for the town and the region regarding economic development and tourism. The implications in the local and regional level will be enormous, tourism, agriculture and the gastronomy are all going to be honored. But what will be the implications at the linguistic level, more precisely at the level of the gastronomic translation? It is proposed in this article to present some aspects related to the translation of the culinary language, as a specialized language. The translation of specialized language must focus on the grammatical, lexical and semantic characteristics of the text, but it must also be aware of the cultural transfer, which has led to a transformation of meaning, a dynamic re-semantisation. If the need for the transfer of the specific vocabulary and grammar are essential in specialized translation, the translator must be aware of the characteristics of the discourse from the point of view regarding cultural transfer, in order to make it obvious in the target language. In the gastronomic translation the translator's work starts precisely when he analyzes the two culinary texts and understands that the two languages impose different scripts/writing rules in this specialized language. The importance of the transfer and of the implicit transformation of the discourse is explained by the need of up-close understanding of the target text, without this, the purpose of the translation is annulled. That is why the gastronomic translation also becomes a portal of the globalization, a vector of knowledge and promotion of linguistic and cultural diversity.

Keywords: specialized translation, gastronomic language, cultural transfer, linguistic transfer, translator skills.

1. Introduction : La ville de Sibiu « Région Gastronomique Européenne » - implications au niveau culturel, gastronomique, linguistique.

En 2019 la ville et la région de Sibiu seront déclarées « Région Gastronomique Européenne », avec de grandes implications à plusieurs niveaux : culturel-gastronomique, éducation-santé, développement soutenable et éthique du tourisme, développement des PME, développement des plateformes en ligne contenant des informations sur l'offre touristique, gastronomique et agricole de la région. On se propose la croissance de la visibilité internationale de la région de Sibiu par la promotion de la diversité gastronomique locale, la croissance, la valorisation et la promotion du patrimoine gastronomique local, sa classification définitive dans la catégorie du patrimoine immatériel intangible, la création des marques collectives qui attestent l'origine des produits de la région de Sibiu, l'introduction dans les curricula éducationnelles de la gastronomie et des disciplines connexes, le développement du tourisme local, l'évaluation scientifique des valeurs du patrimoine matériel et immatériel de la région, etc.

BDD-V4595 © 2018 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:00:07 UTC)

Mais quelles seront les implications au niveau linguistique, plus précisément au niveau de la traduction gastronomique ? La traduction d'un langage de spécialité doit faire attention aux caractéristiques grammaticales, lexicales et sémantiques du texte, mais elle doit aussi tenir compte du transfert culturel, qui a pour conséquence une transformation du sens, une dynamique de ré-sémantisation. Si la nécessité du transfert du vocabulaire spécifique et de la grammaire sont essentielles dans la traduction de spécialité, il faut être conscient des traits du discours du point de vue du transfert culturel, afin de les rendre évidents dans la langue cible. Dans la traduction gastronomique le travail du traducteur commence justement quand il analyse les deux textes culinaires et comprend que les deux langues imposent d'autres règles d'écriture dans ce langage de spécialité. L'importance du transfert et du changement implicite s'expliquent par la nécessité de compréhension intime du texte cible, sans laquelle la finalité de la traduction s'annule. C'est pourquoi la traduction gastronomique devient, elle aussi, un portail de la globalisation, un vecteur de connaissance et de promotion de la diversité linguistique et culturelle.

2. Marqueurs linguistiques du langage culinaire : phrases courtes, indépendantes, parcours facile du texte, verbes à valeur impersonnelle.

Le manque de compréhension du discours analysé détermine le lecteur à abandonner le texte. Dans cette éventualité le but du texte culinaire serait annulé, car le message du texte source n'arrive pas au récepteur. Une recette dans le langage culinaire français comporte des *phrases courtes et précises* et elles constituent d'habitude des indications à suivre pendant l'activité dans la cuisine. Par exemple, on dit : « Tremper les haricots secs dans de l'eau pendant une nuit. Cuire les saucisses. Enlever le gras de l'oie. Faire cuire au four 3 minutes jusqu'à ce que le gras ait fondu. »[1] Et puis, le texte culinaire est construit par des *phrases indépendantes* ; rien ne doit être inconnu pour le lecteur ainsi qu'un *parcours facile du texte* est à indiquer même si des difficultés de compréhension pourraient survenir au niveau du vocabulaire.

Par la suite, si le texte source est rédigé dans un style spécifiquement culinaire, le traducteur doit s'efforcer de le transposer dans le même style spécifique appartenant à la langue d'arrivé. En ce qui concerne les éléments mentionnés, il faut ajouter que le langage culinaire du roumain s'y rapproche beaucoup. En conséquence, le texte culinaire traduit doit être construit des phrases courtes et précises qui constituent des indications ; les phrases indépendantes se retrouvent aussi dans le texte cible. Par exemple, on dit : « Fasolea se înmoaie peste noapte. Punem la fiert într-o oala fasolea cu apa. După 30 minute de fiert, scurgem apa de pe fasole. »[2] Voilà donc, quel est le style dans une recette écrite en roumain.

Et puis, si dans la catégorie du nom on ne trouve pas de problèmes sauf ceux d'ordre lexical, le verbe se remarque dans le texte culinaire français. Les phrases qui construisent le discours gastronomique sont gouvernées par des *verbes impersonnels*. Ainsi, chaque phrase du texte comporte au moins un verbe à l'infinitif à valeur impérative. On a pu voir dans l'exemple donné en français leur abondance : « *tremper », « cuire », « enlever », « faire cuire »*.

En revanche, le texte culinaire écrit en roumain est formé de phrases où on utilise des verbes personnels. Dans la plupart des textes on utilise des verbes à l'indicatif présent, troisième personne singulière à *valeur impersonnelle*(« *se fierbe », « se taie », « se decojeşte », « se adaugă »*), mais on peut trouver aussi l'indicatif présent de la première personne pluriel à valeur

[1] « Cassoulet », Recettes de cuisine traditionnelle française, Cuisine-Frances 2014, http://www.cuisine-france.com/recette/cassoulet.htm
[2] « Iahnie de fasole », e-Rețete, le 9 décembre 2009, http://www.e-retete.ro/retete/iahnie-de-fasole

BDD-V4595 © 2018 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:00:07 UTC)

impersonnelle (« *fierbem », « tăiem », « decojim », « adăugăm »*), ou l'impératif présent (« *fierbeți », « tăiați », « decojiți », « adăugați »*).

En conséquence, la traduction du domaine culinaire doit être réalisée en vue de satisfaire tous ces spécificités du style gastronomique des deux langues, mais surtout de la langue d'arrivée. Le traducteur doit faire passer le discours pour garder le message et puis, il doit transformer le texte pour qu'il soit écrit dans le style culinaire spécifique à la langue cible.

Il faut mentionner dans un premier lieu que la traduction gastronomique est un processus laborieux pendant lequel on réalise un transfert d'information d'une langue source vers une langue cible ; ce processus est appliqué aux textes écrits et doit être accompli pendant une période appropriée, en conformité avec la difficulté et la longueur du texte. Le processus doit supposer également des recherches approfondies dans le domaine de spécialité visé et l'accès permanent aux sources d'information.

Et puis, la traduction en tant que domaine spécialisé doit se produire pour satisfaire les besoins d'un certain domaine d'activité du marché. Elle est spécialisée car chaque domaine d'activité construit son propre discours qui se développe d'une manière propre et spécifique. De plus, parce que le traducteur doit transférer des informations spécialisées il s'impose à celui-ci d'être au courant avec ce type de langage de spécialité qui doit être à son tour transféré dans la langue cible.

3. Traduction culinaire et transfert culturel.

La traduction du domaine culinaire se spécialise parce que le discours gastronomique comporte un vocabulaire spécifique et de surcroît, il est parsemé de notions culinaires spécifiques aux peuples divers, aux régions et à leur culture. La traduction comme activité est gouvernée par le principe des langues-cultures, par conséquence dans le domaine des traductions culinaire il est encore plus important de tenir compte de ce facteur pour le succès de la traduction. Le traducteur du domaine gastronomique doit savoir que sa tâche n'est pas seulement de transférer des mots ; il doit faire un passage culturel qui implique des difficultés. Ainsi, il faut reconnaître les difficultés et les défis imposés par le texte culinaire afin de perfectionner son activité.

Et finalement, si on pense que parler du domaine gastronomique roumain/français signifie aborder un domaine de l'art culinaire, il faut ajouter aussi que ce type de traduction comporte de fortes influences culturelles et par la suite que l'on travaille dans un domaine culturel spécialisé.

On vit de nos jours dans un monde où la diversité culturelle et linguistique est soutenue par tous les institutions politiques et de culture. Due à cette diversité et à l'ouverture des peuples vers ce concept, la communication entre ceux-ci connaît une évolution remarquable. Cette évolution de la communication entre peuples contribue à son tour au développement des relations sociales, établies entre les gens de nationalités différentes ; mais elle vise aussi de plus hauts niveaux, car une bonne communication entre les entreprises du monde entier favorise des échanges économiques. Et puis, le statut actuel de la communication a contribué également au bon fonctionnement du dialogue institutionnel au niveau mondial.

Pour le traducteur professionnel spécialisé dans le domaine culinaire il y a un défi d'ordre culturel. A un premier abord, travailler dans cette aire d'activité ne présente pas de difficultés et ne requiert pas beaucoup de connaissances. Pour combattre cette vision, il s'impose à mentionner l'opinion avisée d'une traductrice grecque qui déroule ces activités sur les bouquins de recettes et des menus. Elle travaille pour un bureau de traductions à Athènes et ses aires linguistiques sont

BDD-V4595 © 2018 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:00:07 UTC)

le grec et l'anglais. Elle dit que « traduire des recettes et des menus semble être à une première vue une tache assez simple, mais ç'est seulement une première impression. Un menu apparait comme une simple liste des plats et un bouquin de recettes pourrait être considéré une énumération de recettes avec des listes d'ingrédients et des simples instructions. Comment est-elle erronée cette opinion ! Nous traduisons des bouquins de recettes et des menus depuis des années et on trouve encore un défi dans cette tâche. »[3]

Dû à cette fausse impression on se propose à mettre en évidence, en ce qui suit, les qualités et les compétences nécessaires à un traducteur professionnel, spécialisé dans le domaine culinaire.

Pour commencer à parler des compétences requises à un traducteur, il s'impose à citer l'opinion d'un linguiste qui renvoie au métier en cause : « le traducteur (tout comme l'interprète) doit disposer d'une solide connaissance de ses langues de travail, d'une culture générale étendue et dans le cas des traductions techniques, d'une connaissance du domaine auquel appartient le texte à traduire ; d'où l'obligation pour lui de se documenter constamment. »[4] On peut observer que Ladmiral mentionne parmi les compétences d'un traducteur, autant les connaissances à valeur générale aussi bien que des connaissances spécialisées. Ainsi, il s'impose même au traducteur culinaire de se spécialiser dans son domaine, une fois qu'il se veut un professionnel des traductions.

Premièrement, il faut dire que le traducteur est un bilingue peaufiné et l'utilisation des deux langues de travail se réalise avec aisance. Le vocabulaire du traducteur doit être très vaste/riche, toujours mis-à-jour et en plein développement et enrichissement.

J. Kristeva mentionne dans son livre, *Pour comprendre la traduction*, que le traducteur doit remplir quelques exigences en vue de mener sa traduction vers la réussite. Par exemple, « connaissant en profondeur l'état actuel de sa langue, il doit puiser d'abord dans tous ses registres, tout en essayant de l'enrichir, par des nouveaux emprunts ou néologismes. »[5] Par la suite, pour pouvoir transférer un terme/mot du français vers le roumain, il est nécessaire que le traducteur connaisse le terme dans la langue maternelle, en tenant compte des nuances qui existent dans les deux langues, et en conséquence faire le passage.

Et puis, on doit accorder une grande attention à la grammaire de la langue maternelle, puisque sans une bonne maîtrise de celle-ci on doute que le traducteur soit capable de traduire du français vers le roumain, car l'incompétence dans la langue maternelle signifie implicitement la manque de connaissance dans la langue étrangère.

En vue de soutenir cette idée, il faut mentionner que le traducteur professionnel « aime lire, aime jouer avec les mots, donc il connaît très bien les règles de grammaire et d'orthographe. »[6] On comprend également qu'une bonne maîtrise de la grammaire et de l'orthographe donne au traducteur la liberté de se réjouir de ses habilités en matière de créativité, même s'il s'agit des recettes de cuisine, car une recette doit être attirante et appétissante pour son lecteur seulement grâce aux mots utilisés.

Par exemple, la langue française présente les recettes de cuisine sous une forme assez simple à lire, mais la langue roumaine a l'habitude de tout compliquer ou amplifier, même transformer des verbes à l'infinitif dans des phrases pour rendre l'information contenue par le

[3] Marinou, P., *Translating for recipes books and menus*, http://www.translationdirectory.com/article928.htm
[4] Ladmiral, J.-R., p. 12.
[5] Kristeva, J., *Pour comprendre la traduction,* p. 135.
[6] Milcu, M., *Théorie et pratique dans les langages de spécialité, Op. Cit*., p. 62.

BDD-V4595 © 2018 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:00:07 UTC)

texte de départ. Dans la plupart des recettes, le registre culinaire français emploie les verbes à l'infinitif et on dit : « *mettre la farine dans le bol* », « *faire cuire 3 minutes la viande* », « *mélanger les ingrédients* », etc.

En revanche, en roumain le discours culinaire est gouverné par des verbes à l'indicatif présent de la troisième personne du singulier (« *se pune făina în bol* », « *se gătește carnea pentru 3 minute* », « *se amestecă ingredientele* »), à l'indicatif présent de la première personne du pluriel (« *punem făina în bol », « gătim carnea pentru 3 minute », « amestecăm ingredientele* »), ou à l'imperatif (« *puneți făina în bol », « gătiți carnea pentru 3 minute », « amestecați ingredientele* »). Dans ces circonstances, le traducteur doit choisir la variante qui lui paraît la plus appropriée pour la recette qu'il traduit ; grâce à une bonne maîtrise de la grammaire et au sens de la langue il fait le choix correct.

Ensuite, il faut ajouter qu'une très bonne compréhension de la langue étrangère est la compétence indispensable du traducteur. Sans des connaissances à un haut niveau, la traduction ne pourrait pas se réaliser, car les problèmes de vocabulaire et de grammaire ne seraient pas surmontés et des erreurs s'infiltreraient dans le texte cible.

Par ailleurs, si la maîtrise parfaite de la langue maternelle est une compétence sans laquelle l'acte traductif ne pourrait pas se dérouler en bonnes conditions et avec la prémisse qu'on obtient un bon produit fini, il faut voir quelles sont les compétences à demander en ce qui concerne la langue étrangère. Dans ce sens, il paraît qu'il y ait des opinions assez différentes, car maîtriser une langue étrangère au même niveau que la langue maternelle est un réel succès et on pense que cette compétence pourrait être acquise seulement après avoir beaucoup étudié. Puisque l'approfondissement d'une langue étrangère se fait dans le cas idéal dans le pays où l'on parle la langue, ayant contact constamment avec les natifs, on se demande combien de traducteurs ont-ils cette chance.

De toute façon, ce qu'il faut retenir est que la tâche du traducteur est de traduire des textes écrits, par conséquent il doit montrer une bonne capacité de compréhension des textes écrits. Pour cette raison il faut citer un théoricien de la traduction qui dit que « la maîtrise de la langue de départ requise est une connaissance passive et, non pas active. Il s'agit d'être capable de comprendre ce qu'écrit un auteur, et non pas d'être capable de bien écrire cette soi-même dans cette langue. »[7] Dans les conditions établies par Daniel Gile, en ce qui concerne les compétences linguistiques du traducteur, on se pose la question si seule la capacité de comprendre un auteur est suffisante pour réaliser une bonne traduction.

Par la suite, on doit se pencher sur le niveau de compréhension du traducteur, en ce qui concerne la langue française. On se demande si ce niveau doit dépasser le niveau de langue d'un natif, ou si le traducteur a besoin de comprendre le français seulement à un degré qui puisse atteindre celui d'un locuteur natif.

Pour mieux comprendre l'état des choses, il faut mentionner que selon Daniel Gile « le niveau de compréhension requis varie en fonction du texte concerné. Il ne s'agit nullement de connaître la langue étrangère *à fond* et de manière aussi homogène (ou aussi peu hétérogène) que les locuteurs natifs, mais il ne suffit pas d'en connaître les bases et de combler les lacunes avec un dictionnaire comme un béquille *ad hoc.* »[8]

[7] Gile, D., *La traduction. La comprendre, l'apprendre*, Paris, Presse Universitaire de France, 2005, p. 13.
[8] *Ibid.,*p. 13.

BDD-V4595 © 2018 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:00:07 UTC)

Par conséquent, comprendre le français et pourtant avoir des lacunes qui devraient être couvertes par un dictionnaire pendant l'acte traductif, n'est pas une preuve de professionnalisme, mais c'est une situation qui a une ampleur modérée, le traducteur culinaire étant obligé de presque tout connaitre dans son domaine. En conséquence on conclut qu'un traducteur doit, dans la mesure du possible, arriver au niveau de compréhension d'un locuteur natif.

De plus, le traducteur professionnel doit prouver une bonne connaissance de la culture dans laquelle la langue de départ a pris naissance. Traduire seulement des mots, sans avoir un bagage culturel sur le fond signifie qu'on traduit comme un aveugle, percer les choses, sans jamais voir leur beauté. Dans ces conditions le métier de traducteur serait triste, stressant et fatigant. En plus, comment traduire du domaine culinaire, qui est lié à l'art gastronomique français, sans avoir des connaissances sur la culture culinaire française et sans connaitre l'amour de ce peuple pour la bonne cuisine.

Daniel Gile parle des connaissances culturelles d'un traducteur et fait la mention : « connaître une langue, c'est également connaître une ou plusieurs cultures qui y sont intimement associés. »[9] On peut même dire que l'acquisition de la maîtrise d'une langue reste aussi dans le bagage culturel que le traducteur acquiert pendant sa formation.

Et puis, « certaines termes et expressions, notamment les termes culturels, sont indissociables d'un fait historique, d'un environnement social, d'une affectivité propre à une communauté linguistique qui ont des indices textuels à travers des nuances dans des emplois et des sens. »[10] Par la suite on se demande comment déboucler les barrières culturelles dans l'acte traductif si elles ne représentent pour le traducteur que des données inconnues. C'est à lui la tâche de bien se préparer, d'acquérir des connaissances culturelles car elles sont indispensables pour la réussite des traductions.

Il faut encore ajouter que le traducteur, dans sa qualité de spécialiste doit être conscient de l'importance des compétences culturelles afin qu'il puisse mener à bonne fin son travail. Dans ce sens il faut mentionner que le traducteur doit « être capable d'avoir une conversation soutenue avec les habitants du pays, car on suppose qu'il connaît les subtilités, la culture et les coutumes du pays. »[11]

Pour exemplifier l'importance de la composante culturelle il faut mentionner quelques expressions subtiles qui contiennent le nom « œuf » et qui n'ont rien à faire avec la cuisine. « *Va te faire cuire un œuf* » pourrait mettre en difficulté une personne sans connaissances culturelles et linguistiques solides.

En revanche, un traducteur professionnel saurait qu'il ne s'agit pas de la cuisson proprement-dite d'un œuf, mais d'une expression familiale utilisée « *pour se débarrasser de quelqu'un* »[12] et qui signifie « *va-t'en, débrouille-toi* »[13] De plus, si dans le script d'une émission culinaire on découvre un cuisinier qui affirme après avoir servi un nouveau plat à ses clients: « *J'ai mis tous les œufs dans ce plat* », ça ne signifie pas qu'il a utilisé tous les œufs de la cuisine pour préparer un certain type de nourriture; au contraire, le sens de l'expression est « *qu'il a mis tous ses espoirs dans le succès du plat* » devant les clients gourmets.

[9] *Ibid*., p. 13.
[10] *Ibid*., p. 13.
[11] Milcu, M., *Théorie et pratique dans les langages de spécialité*, p. 62.
[12] Robert, P., *Op. Cit.*
[13] Florent, J., *Op. Cit.*

BDD-V4595 © 2018 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:00:07 UTC)

Ensuite, même l'expression « *quel œuf* » peut présenter des difficultés, car une fois que le même cuisinier, de l'émission culinaire, la prononce, cela ne signifie pas qu'il est enchanté par un œuf, au contraire c'est une remarque dépréciative, méchante et sans respect envers quelqu'un et signifie « *imbécile* ».

Pour conclure cette idée, il s'impose à mentionner que la composante culturelle est une compétence sans laquelle l'acte traductif a beaucoup à souffrir et sans laquelle le traducteur ne peut pas se considérer un professionnel et non plus un traducteur spécialisé. Ensuite, en tant que traducteur il faut se montrer, également, une personne avec une vaste culture générale. La traduction ne suppose, presque jamais, que des connaissances linguistiques ou de la culture française ; au contraire elle demande pareillement des connaissances de culture générale. Car si « l'importance de la culture générale dans la traduction est généralement sous-estimée » on constate conformément à Daniel Gile, une vulnérabilité élevée à des erreurs d'interprétation en ce qui concerne l'analyse du texte source et on assiste à des choix d'expression erronées dans la langue cible.

En tout cas, les connaissances de culture générale, les compétences linguistiques et celles liées à la culture source sont extrêmement importantes pour un traducteur professionnel, et elles doivent être soutenues par l'acquisition des connaissances du domaine de sa spécialité en vue d'obtenir toujours une meilleure traduction.

Et puis, on attend que les connaissances d'un traducteur puissent remplir toute sorte de domaines, à partir de celui agricole, architectural jusqu'à celui culinaire. De plus, il faut mentionner encore que « l'acquisition par le traducteur d'une connaissance minimale de la langue de spécialité dans laquelle il est appelé à exercer sa compétence est un préalable inévitable. »[14]

Il s'impose, donc, même au traducteur culinaire de faire preuve de connaissances dans le domaine spécialisé. On se demande, par exemple comment peut agir un traducteur qui rencontre dans un menu de restaurant qui lui parvient le nom d'un plat qui s'appelle « *nuages de pommes de terre* ». Si le nom en français se montre très appétissant, on s'interroge si la traduction non-travaillée du roumain « *nori de cartofi* », pourrait attirer le client roumain. Car le souci du traducteur doit être l'attraction du client, celui devrait chercher une dénomination plus séduisante en roumain, voire un nom moins prétentieux, car sous l'appellation « *nuage de pomme de terre* », se cache une « purée de pommes de terre assaisonné d'épices ». Le traducteur doit être préoccupé à donner à la nourriture un nom suffisamment appétissant, qui soit connu aux roumains pour qu'ils décident de l'acheter. Par conséquent, en plus des connaissances linguistiques et culturelles, le traducteur doit se diriger vers l'acquisition des compétences spécifiques au domaine culinaire.

Il s'impose également à ajouter que la créativité du traducteur peut constituer un atout dans ce domaine, car les dénominations des plats français sont d'habitude assez prétentieuses, et un traducteur créatif serait capable de les rendre en roumain avec plus de légèreté, utilisant le style culinaire spécifique et gardant le signe de l'art culinaire même dans le nom des mets. Si le traducteur culinaire n'est pas un cordon bleu, il doit être au moins un bon connaisseur de la cuisine. En plus, être un passionné de l'art culinaire constituerait un véritable avantage devant les défis de la traduction. L'inclination vers la culture gastronomique le rendrait plus soucieux et plus méticuleux en ce qui concerne ses travaux traductifs. Travailler sous l'auspice de la

[14] Milcu, M., *Théorie et pratique dans les langages de spécialité*, *Op. Cit*., p. 65.

BDD-V4595 © 2018 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:00:07 UTC)

responsabilité du bon travail à effectuer est une grande qualité du traducteur spécialisé, voir du traducteur culinaire.

4. Conclusion

Grâce aux qualités mentionnées un traducteur expérimenté peut cibler la perfection ; en revanche, un traducteur débutant a plusieurs chances à évoluer et à acquérir de nouvelles connaissances s'il est doué de responsabilité, de méticulosité ou de passion pour la cuisine.

Par la suite, s'il arrive à traduire une expression comme « *déglacer la poêle* » qui est très usitée dans le langage culinaire français, il doit faire attention à la polysémie du verbe et en même temps aux sources consultées. Même si l'utilisation du dictionnaire bilingue est le premier geste, il faut mentionner qu'il y a la possibilité d'atténuer ou de rater les nuances, ce qui n'est pas un acte de professionnalisme.

Par exemple, le dictionnaire bilingue traduit le verbe « *déglacer* », par l'expression « a dizolva zahărul ars în apă sau vin ». Mais un traducteur spécialisé dans le domaine culinaire sait que « déglacer » ne suppose pas que dissoudre le sucre à l'eau ou au vin. Comme le mentionne une source monolingue le sens du verbe est de « dissoudre, en le mouillant d'un peu de liquide, les sucs caramélisés au fond d'un récipient. »[15] Par conséquent, « *déglacer* » ne fait pas référence seulement au sucre mais « mouiller les sucs de cuisson adhérant au fond de (un récipient) pour obtenir une sauce. »[16]

Par exemple, « déglacer une sauteuse, une poêle ; déglacer au vinaigre, déglacer à la crème. »[17] Le choix de traduction par la meilleure variante de cette expression est très lié aux connaissances spécialisées du traducteur. Faute de connaissances, le traducteur culinaire doit montrer le désir d'acquérir des compétences spécifiques et d'améliorer ses performances.

La conclusion qui s'impose est que pour réussir dans cette branche de la traduction culinaire qui comporte des livres de recettes, des scripts des émissions télévisées, des menus de restaurants, des étiquettes de produits alimentaires ou des glossaires culinaires, le traducteur doit accéder à toutes ses connaissances linguistiques, culturelles et spécifiques. Traduire n'est plus faire passer le discours d'une langue à une autre, ni le résultat de l'action de *traduire*. La traduction, même culinaire, gastronomique, est un phénomène vivant, fonctionnel, organique, un « soft power » qui se trouve à l'appui des politiques culturelles, des relations internationales, de la globalisation. Les traducteurs sont maintenant des veilleurs, et ils bâtissent des mythes culturels, ils sont munis de savoir et de pouvoir.

BIBLIOGRAPHY

Cronin, M. 2003. *Translation and Globalization*, London, Routledge.
Delisle, J. 1984. *L'analyse du discours comme méthode de traduction : théorie et pratique*, Ottawa, Editions de l'Université d'Ottawa.
Espagne, M**.,** **«** La notion de transfert culturel », *Revue Sciences/Lettres* : http://journals.openedition.org
Gal, A., M., *Alimente și preparate culinare din bucătria românească și internațională : dicționar explicativ român-englez-german-francez-italian*, București, Editura Allfa, 2007.

[15] Florent, J., *Op. Cit.*
[16] Le petit Robert.
[17] *Ibid.*

BDD-V4595 © 2018 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:00:07 UTC)

Gile, D., 2005, *La traduction. La comprendre, l'apprendre*, Paris, Presse Universitaire de France.
Kristeva, J., *Pour comprendre la traduction*, Paris, Le Harmattan, 2009.
Ladmiral, J. R., 1994, *Traduire : théorèmes pour la traduction*, Paris, Gallimard.
Milcu, M., 2013, *Théorie et pratique dans les langages de spécialité,* Bucureşti, Editura Universitară.
Le Petit Robert, Paris, Dictionnaires le Robert, 2010.
Le Petit Larousse Illustré, Paris, Larousse, 2010.

BDD-V4595 © 2018 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:00:07 UTC)